

HERBST

APÉRO RICHE

Leicht sättigender Apéro mit jeweils saisonal wechselnden kalten und warmen Köstlichkeiten,
als krönender Abschluss einer Veranstaltung geeignet (ab 20 Personen).

Die Variationen der kalten und warmen Bestandteile können auch miteinander kombiniert werden.

Der Preis wird entsprechend angepasst.



Die kalten Komponenten stehen auf dem Buffet, gerne servieren wir Ihnen die warmen Komponenten.

Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

28.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Brioche sandwich in drei Variationen

...

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

Knusprige Krevettenpraline auf Korianderhummus mit Mango und Sesam

Kürbistarte mit Taleggio, Wirsing und Cassis

DIE GOLDENE MITTE

38.-

Gemüsegarten vom Brunner Eichhof mit Kürbis, Ricotta und Kefen

Lachsforellentatar mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Damhirsch-Schinken mit Blumenkohl und Kastanie

Crème de Chèvre mit Feige, Rosenkohl und Rande

...

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

Knusprige Krevettenpraline auf Korianderhummus mit Mango und Sesam

Chorizo-Frischkäsegipfeli und Roquefortküchlein mit Cassis

CASINO DELUXE

48.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Crème de Chèvre mit Feige, Rosenkohl und Rande

Vitello Casino mit Kefen, Radiesli und Kapern

Gemüsegarten mit Korianderhummus, Mango und Sesam

...

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

Pouletschenkelknusperli mit Estragonmayonnaise und Belper Knolle

Kürbistarte mit Taleggio, Wirsing und Cassis